

MENÙ

Nausikaa

RISTORANTE

*V*iaggiatore di pagine e vicoli apristi l'uscio
nell'istante dei secoli e sfiorate le minuzie delle
pareti, nel canto dell'ospite ti sorpresi:
- "t'accoglierò in un sensuale abbraccio
t'arvolgerò nei profumi del mosto maturo ti
ciberò di presente, passato e futuro "-
così proferì Nausikaa.

Il viaggio enogastronomico che Nausikaa vi suggerirà, si diramerà dalla tradizione legata al territorio della Murgia martinese, sino a percorrere i sorprendenti sentieri della ricerca dei nuovi sapori ed accostamenti. Un retaggio proveniente dal passato, ove potrete degustare la semplicità di alcune ricette della cultura contadina di un tempo, per attraversare i gusti del presente, sino ai più insospettabili abbinamenti nel futuro.

Antipasti

*Antipasto "Nausikaa" degustazione delle sfiziosità
di Francesco (da ordinare minimo 2 porzioni) € 13,00 P.P.*

Allergeni = 1, 2, 3, 7, 8, 14

Capocollo di Martina Franca e burratina (7) € 10,00

Tagliere di salumi nostrani € 12,00

Il flan del giorno (3) (7) € 6,00

Fave e cicorie € 8,00

*Tartare di manzo, vegetali e tuorlo, cotto
a bassa temperatura (10) (3) € 16,00*

*Purea di fave con padellata di *gamberi (2) (•)
e pachino (2) (4) € 12,00*

• = prodotto congelato

** = contiene prodotto abbattuto termicamente in favore della salubrità degli ingredienti*

Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù

Primi piatti

Spaghettone Felicetti, mazzancolla selvatica, polvere di olio alla menta e zeste di limone candito (1)(2)(4) € 14,00

Linguine Bio Senatore Cappelli con cicoriella selvatica, pomodori a filo 🌀 accinghe e briciole di pane croccante (1)(4) € 14,00

La nostra Gricia con guancia di mangalica e pecorino ubriaco (1)(7) € 14,00

Fettuccine ai frutti rossi con ragout di cervo (1)(3)(•) € 14,00

Gnocchetto con fonduta di Castelmagno dop, battuto di tartufo e polvere di porcini (1)(7) € 15,00

Orecchiette martinesi con pomodorino, basilico e cacioricotta (1)(7) € 10,00

Ogni giorno un primo fuori menù: chidetelo a Martino

Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù

Secondi piatti

*Il nostro coniglio alla cacciatora, mignolo selvatico
e il suo tonno* € 15,00

*Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, riduzione
di primitivo, curcuma, pomodoro arrostito e croccante
di patate e semi di senape (10)* € 16,00

Stinchetto di agnello brasato e cicorielle ripassate € 16,00

*Scottata di manzo alla brace
Arrivo settimanale di carni pregiate
(chiedete al nostro personale di sala)* € 50,00 al Kg

*Baccalà in brodetto di datterini confit, olive Leccine,
soya, alga Dulse e porro arrostito (4)(6)* € 18,00

La ricciola finisce nel boccaccio € 17,00

** = contiene prodotto abbattuto termicamente in favore della salubrità degli ingredienti*

Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù

I contorni

<i>Patate al forno</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Patate caserecce fritte *</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Cicorielle saltate, aglio, olio e peperoncino</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>€ 5,00</i>

** = contiene prodotto abbattuto termicamente in favore della salubrità degli ingredienti*

Es. (2) = consultare tabella allergeni in allegato al menù

Bevande

<i>Acqua</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Cola 33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Fanta 33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Menabrea 33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Menabrea 66 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Morosina bionda</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Morosina rossa</i>	<i>€ 14,00</i>

<i>Caffè</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Amari</i>	<i>€ 3,00</i>

*Ampia selezione di distillati , grappe e spirits da tutto il mondo
Chiedete al nostro personale di sala*

Coperto € 2,50

La presentazione di tutti i piatti del nostro menù è il frutto di una ricerca e una passione coltivata negli anni, rispettosa delle nostre più antiche tradizioni...

E scusateci, se qualche volta, dovremmo dirvi di no, ma è il rispetto della stagionalità degli ingredienti che ce lo impone.

Martino e Francesco augurano ai loro gentili ospiti: buon appetito.
